DEO OPT. MAX. UNI ET TRINO, VIRGINI DEIPARÆ, ET SANCTO LUCÆ ORTHODOXORUM MEDICORUM PATRONO.

QUÆSTIO MEDICA

CARDINALITIIS DISPUTATIONIBUS MANE DISCUTIENDA

IN SCHOLIS MEDICORUM, DIE JOVIS VIII. MARTII.

M. GUIDONE CRESCENTIO FAGON, Doctore Medico reginæ ordinario, Præside.

Est-ne febricitantibus accommodatior diluti in aquâ panis, quàm carnis elixæ sorbitio?

QUI vitæ & sanitatis auctor est, ejusque functionum arbiter & princeps calor, quandiù legibus uniuscujusque viventis naturæ accommodatis continetur, fit idem animalis œconomiæ tyrannus, statim atque præscriptos excedit limites: neque solùm morborum causa, sed ipse morbus maximè perniciosus, & ferè semper assiduus mortis assecla, febris scilicet, evadit. Hæc enim calor est immoderatus, qui à corde per arterias in omne corpus effusus, constanter debacchatur. Ut ideò nec ille calor, quô portio corporis aliqua, sic impedita ut ex eâ non liberè refluat sanguis, seorsùm exæstuat, febris fit; nec ejus pariter appellatione contineatur fervor ille fugax, qui per totum corpus lasciviens, magis cutis honori, quàm sanitatis integritati detrahit. Illa verò ut multas abit in species, incendii continuô vel dissociatô tenore, accessionum ritu dissimili, & variô symptomatum satellitiô; sic secum in eo consentit, quod liquorum nostri corporis corruptelæ, vel intestino partium è quibus moles sanguinea coalescit, dissidio debeatur. Ut enim vinum in dolio compositum, extranei corporis admixtione, vel positæ fæcis agitatione, recenti veluti fermentô commotum exundat; ita sanguis vel putridi humoris incursu, vel dissimilium in ipsius rivulis unà profluentium liquorum tumultu effervescens, celeriter & frequenter cor & arterias explicat, eò quidem vehementiùs, quò deterior humorum putredo accesserit, vel major in totâ ejus congerie, rerum disparium confusio extiterit. Qui igitur febri compescendæ incumbit, non satis esse putet, si caloris partem effusô cruore substraxerit, & derivandæ putredini, tempestivô catharticorum usu providerit, nisi severâ quoque diætâ, alimentum omne subducat; vel si longior morbus, aut imbecillior ætas exquisitam non ferat inediam, eô saltem cibô refici curet ægrotantem, qui nec partium ad putredinem inclinantium diversitate, sanguinem exagitet; nec languenti ventriculo facessat negotium; ne à crudiori chylo nova putredinis materia succrescat, & caloris irritamentum.

OMNES quidem animantis functiones febrilis ardor labefactat, sed ventriculi potissimùm munus interpellat: cujus actio ut temperati caloris beneficiô absolvitur; sic plurimùm juvatur, liquoris, ea quæ ingeruntur faciliùs eliquantis, concursu: nimirùm quamvis ventriculus suô meritô primaria audiat ciborum conficiendorum officina, attamen ægrè definies ab unico ejus incumbentiumque viscerum calore, quem jure languidum, si foci componas ardori, dixeris, aliquot inter horas, in chylum ea mutari alimenta, quæ plures etiam per menses igni commissa, nullâ fervidâ quantumvis ebullitione comminuerentur. Acidulus itaque latex spiritibus temperatus, ut appetentiam natus est excitare, sic χυλῶσιν promovere, dum cibos penitissimè subit: hic enim ventriculi arctissimè occlusi calore suscitatus, illos in parvas agitatasque bullas ità diducit, ut brevì candidi liquoris modô diffluant: & quemadmodum aurum quod ignis follibus incitati vim eluserat, aquâ immersum regiâ, languidô arenæ calore resolvitur; ita solida devorata sæpè cum squammis esca, vel in subfrigido piscium ventriculo, hujus ope liquoris meliùs conficitur. Illum vas breve vix suggerit, ut potè quòd sanguinem revehit, quódque ventriculum ut plurimùm non attingit. Salivæ potiùs bene temperatæ donum est, sensim in ventriculum irrepentis, aut cibis, cùm dentibus atteruntur, admixtæ: quàm enim potenter illa quælibet alimenta permeet, citissima vini, carnis, & fructuum, si parum ore contineantur, alteratio declarat: hujus tamen vires non mediocriter augere possunt, antecedentis coctionis, si quæ sint, reliquiæ, in villis tunicæ interioris ventriculi leviter acescentes. Quamprimùm verò corpus æstuosa febris torret impotentia, fugientibus generosis è salivâ particulis, qui superest iners fatuusque liquor putrescit, vel ita retorridæ bilis effluviis inficitur, ut ejus amarore os & ventriculus exhorrescant, inhærentisque forsan illius tunicæ fermenti aciditas obtundatur: at simul exolutis spiritibus, qui in stomachi nervis delitescunt, hiante in ventriculo nec suas fibras belle contrahente, fluctuant cibi, non coquntur: adeò ut quandiu febris urget, hisce tantùm recreari possit tenuatum corpus, quæ nullâ ferè opus habent coctione præparari, ut ad sanguinis officinam ferantur.

LONGAM in ventriculo moram trahunt, ejusque vegetum quoque robur frangunt alimenta, quæ à chyli naturâ maximè deficiunt. Ejusmodi sunt ea, non modò quæ devorantur integra, ut ostrea, aut crassis lentisque constant partibus, ut cochleæ, testudines, cetacei pisces, & cartilaginea quorumcunque animalium extrema; verùm etiam quæ ex dissimilium partium texturâ coalescunt; qualia sunt ea carnium pulpamenta, quæ licet minutim concisa, & diu multúmque decocta, suâ tamen varietate stomacho tumultum inferunt: longam enim in hac arenâ pugnam sustineant necesse est; cùm variæ partes non desinant imparibus certare, donec superantis caloris ope componantur, novum aliàs & gravius cum sanguine subituræ certamen, si ex imbecillo ventriculo, nullô priùs initô fœdere defluentes, ad venas pervenissent. Ex opposito verò, hæc pulmenta nullâ ferè ventriculi indigebunt ope, quæ sunt ita priùs quàm sorbeantur dissoluta, ut penè jam in chylum conversa fuisse videantur, quæque simplicibus adeò, tenuibusque partibus instructa sunt, ut satis sit illis, si levi tantùm ventriculi fotu incaluerint, ut sanguini commixta, nec vehementer effervescant, nec putredine inficiantur. Felicissimi porrò hujusce cibi commoda non experietur, qui ad sorbitiones ex elixis diutiùs animalium carnibus paratas confugiet: quamquam enim illæ uniusmodi liquoris habitu deludant oculos, disparibus tamen scatent particulis, exilibus scilicet fibris, quas ignis & aqua, ex nervis, membranis, & aliis incoctorum animalium partibus abrasit; quæ cùm se á ventriculo surripiunt indomitæ, totam cruoris molem exagitant. Verùm accipiet ille feliciùs, quæ quantaque simplex cibus secum afferat, qui se liquidis tantùm pulticulis reficiet, quas ex paucâ & solâ panis albissimi nec aliô fermentô imbuti medullâ, in aquâ simplici leviter decoctâ, jubeat apparari: ut enim comminuta panis medulla facillimè diluitur aquâ, atque ita diluta colore, sapore, cæterisque conditionibus chylum refert; sic & unius generis sibi constat partibus, quæ nec se se mutuò, nec sanguinem turbulentis motibus concitant; cùm fuerint anteà fermentô satis exagitatæ, manibus subactæ, igne compositæ, atque prætereà, sint ventriculo victus consuetudine familiares, majorique sanguinis portioni similitudine congeneres.

QUA Sol habitabiles illustrat oras, panis pretium innotescit. Omnium ille constans est nationum alimentum; omnium ætatum pabulum; nec barbaris etiam populis suave, ferarum carnes, parant obsonium, nisi panis alicujus societate condiantur: hinc illi, quorum non convestit rura Ceres, è radicibus, atque etiam lignis arborum farinam eliciunt, quam segetis incerta fides negat: sicque Mandiocâ Indi, Aypi Brasiliani, Sagu Ternates incolæ frumenti penuriam sublevant. A lacte quoque depulsis infantulis, mollem, panis, dulcique mammarum nectare non inferiorem, Galenô teste, præbet escam: nec affluentibus annis, ætatique virenti, vel morosæ, impar est alimentum; imò sufficit solus sustinendæ vitæ, integræ sanitati, & habili membrorum vigori conservandis: eô verò subductô, non Lucrina juvabunt Conchylia, Rhombusve, nec jucundus in ventrem descendet Attagen Ionicus: sed nec ullus est, si panem excipias, cibus qui tandem nauseam non moveat: ut ideò gratæ sint tam frequenter divitibus vices, qui plerumque coguntur fastidiosam deserere copiam, ut agresti pane tergant palatum; quô solô rustici longam, morbis vacuam, & præscripta ad munia vegetam senectutem decurrunt. Porrò qui rectè valentium, tam benè latrantem lenit stomachum panis; minimè quoque febricitantium fatigat ventriculum, si fuerit ex purâ frumenti farinâ, sæpiùs alternâ manus & fermenti agitatione subactâ compactus; nullâ Zythi admixtâ spumâ amarescat; nec etiam mole nimiâ fermenti congeneris acescat, & in clibano moderatè calido lentè coctus fuerit: Hujus medulla si cum aquâ levissimâ, sorbilem abeat in pulticulam, nullum languenti ventriculo negotium facesset; quin potiùs vaganti bilis injiciens frænа licentiæ, cardiogmum gratâ dulcedine demulcebit; propriô fermentô, naturalis in ventriculo deficientis vices geret; & ad secundam nutritionis officinam transiens, nova sanguini facillimè pars accedet, nec ad putredinem, nec ad effervescentiam prona, sed exhaustis spiritibus reponendis paratissima: quod à carnium jusculis, è quibus, dum æstu febrili corrumpuntur, pestifer spiritus expiratur, non æquè sperandum est.

ANIMANTIUM carnes non fuerunt innocentis sæculi dapes: in quo prisca gens mortalium, pravi nondum docilis ætas, quærebat quod satis est; ducemque auscultans naturam, eô famem compescebat alimentô, quod esset, non tam palato suave, quàm visceribus amicum. Ut enim homines uncis natura non armavit unguibus, queis animalia dilacerarent, nec acutis dentibus instruxit, quibus eorum carnes discerperent; sic nec vim illam eorum visceribus insevit, quâ devoratas animantium partes, facili negotiô decoquant, quarum ut disrumpantur fibræ potentissimô opus est latice, quali in rapacium avium ventriculis margaritæ pereunt, lapides franguntur, ferrumque etiam eliditur. At si carnibus sani non semper vescantur impunè; quantò minùs illi, qui febre jactati, sunt cibis etiam levioribus absumendis impares. Quamquam igitur illis liquidæ tantùm offerantur sorbitiones, è carnibus longâ coctione elicitæ, ægrum tamen istæ sollicitabunt ventriculum, variisque sanguinem imbuent partibus, quibus, dum conturbatus vehementer effervescet, febrilis excandescet ardor; ut ideò spirituum reliquiæ, eô deglutitô cibô, dissipentur faciliùs, quô eos erat animus reficere. Adde quod cùm ventriculi fibræ morbô jam sint exolutæ, atque superstites, si qui sunt, acidi humoris aculei, horumce jusculorum pinguedine planè retundantur, æstuosô statim illa calore putrescunt, fœtoremque contrahunt, quô primùm os & guttur ægrotantis inficiuntur, & mox cor & spiritus inquinantur. Hinc nescio quid veneni tam frequenter sævit in præcordiis; hinc adeò putent febricitantium excrementa; indeque fastidium, nausea, & ructus tetri tam miserè vexant ægros, ut etiam magna calamitas, felicitatis locô numeretur, & ultima veluti salutis anchora, prostratis ægri rebus succurrat vomitus, qui ventriculum subvertat, aut diarrhœa, quæ continuò putrida hæc alimenta subducat, ne fœtor intolerabilis ad cordis usque sinus penetrans, eô modô vitalem auram extinguat, quô putres è membris gangrænâ dilabentibus in venas remeantes halitus, animam opprimunt. Quod sanè non erit adeò illi pertimescendum, qui se deductis è pane sorbitionibus proluet; panis siquidem nullô, etiamsi corrumpatur, fœtore peccat, sed aciditate solâ, si non illum ritè coquat malè jactatus ventriculus, à nativis qualitatibus descisit; quâ nonnunquam etiam aciditate, febre laborantis utilitati conspirat; quòd illa vim retorridæ bilis infringat, fastidium extundat, tenuioremque sanguinem remoretur.

Ergo febricitantibus accommodatior est diluti in aquâ panis, quàm carnis elixæ sorbitio.

Asserebat Lutetiæ NICOLAUS RAVEAU, Villonixus, A. R. S. H. MDCLXXIV.